

Muffins blancos

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



12 persona(s).



image not found or type unknown

60 minutos.



image not found or type unknown

Postres

Ingredientes

120 gr. Harina

250 gr. Azúcar

6 pza. Clara de Huevo San Juan

160 gr. Mantequilla

Preparación

- Se baten las claras de huevo San Juan hasta quedar blancas, luego se agrega el azúcar poco a poco hasta tener un merengue firme.
- Por otro lado se mezcla la harina tamizada con la mantequilla fundida fría.
- Se incorpora el merengue a la mezcla anterior haciendo movimientos suaves para que el merengue no se baje.
- Verter en moldes individuales de muffin con su capacillo y hornear a 175 c durante 20 min aprox. o hasta que al checarlo con un palillo salga limpio

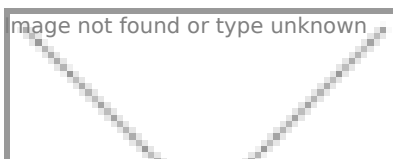


image not found or type unknown